

TILLBEHÖR

Droppbricka:



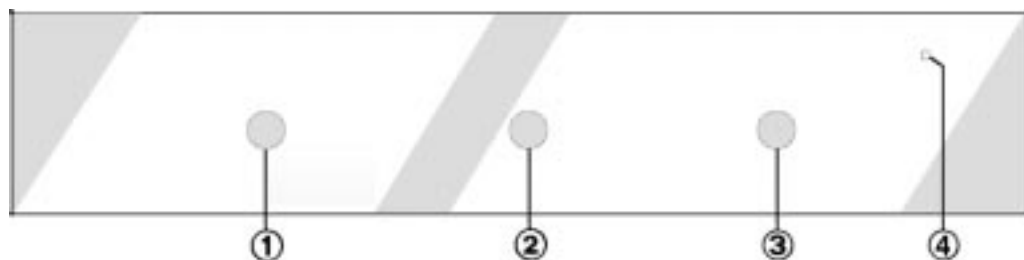
Bakplåt:



Galler:



KONTROLLPANEL



1. Ratt för inställning av funktioner
2. Programmerarerratt för koktiden
3. Ugnens termostatratt
4. Ugnstermostatens röda kontrollampa

Översikt över ugnens funktioner

Funktion	Beskrivning av funktionen
- Ugnen avstängd	-
UGNSLAMPA	• Ugnslampan tänds.
STATISK	• Lämplig för kött, fisk och kyckling, när bara den ena ugnsfalsen används för matlagningen. • Värm ugnen till önskad temperatur och ställ in maten så snart termostatens röda kontrollampa har slocknat. • Det är lämpligt att använda den andra eller den tredje ugnsfalsen från botten.
FLÄKT	• Lämplig när högst två ugnsfalsar används för tillagningen. • Vi rekommenderar att du låter maträtterna växla läge i ugnen under tillagningen. • Ugnen behöver inte värmas i förväg (förutom när man skall baka pizza och focacce).
GRILL	• Använd grillfunktionen för att grilla revbensspjäll, grillspett och korv, för att gratinera grönsaker och för att rosta bröd. • Förvärm ugnen i 3 - 5 minuter. • Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen. • Håll lite vatten på droppbrickan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk. Droppbrickan skall stå på den nedersta ugnsfalsen. • Vänd på köttet under grillningen.
TURBOGRILL	• Används för att grilla större köttbitar (rostbiff, stekar). • Ugnsluckan skall vara stängd under matlagningen. • Håll lite vatten på droppbrickan när du steker kött så blir det mindre matos och fettstänk. Droppbrickan skall stå på den nedersta ugnsfalsen. • Vänd på köttet under grillningen.
UPPTINING	• Används för att tina mat till rumstemperatur. • Låt matvaran ligga kvar i förpackningen. Det förhindrar att den blir torr.

ANVÄNDNING AV UGNEN

- Vrid funktionsratten till önskad funktion. Ugnslampan tänds.
- Vrid termostatratten medsols till önskad temperatur. Termostatens röda kontrollampa tänds och slocknar när inställd temperatur har uppnåtts.

Vid koktidens slut:

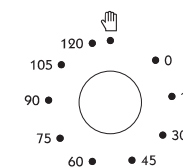
- Vrid tillbaka rattarna till läge "0".

PROGRAMMERARE FÖR KOKTIDEN


Den här programmeraren gör det möjligt att ställa in en koktid från 1 till 120 minuter. För att ställa in tiden, när du valt kokfunktionen, vrid rattan helt medsols och vrid sedan tillbaka den motsols till den önskade koktiden. När den inställda koktiden gått ut släcks ugnen och programmeraren förblir i läge "0". För att använda ugnen manuellt, utan att ställa in en koktid, förvissa dig om att programmerarerratten står på symbolen .

OBS: Ugnen tänds inte när programmeraren står på "0".



















För att sätta på ugnen ställ programmeraren på symbolen eller ställ in koktiden.



MATLAGNINGSÖVERSIKTER

LIVSMEDEL	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Koktid (min)
KÖTT Lammkött, killing, fårkött		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	100 - 110
Kalvkött, oxkött, svinkött		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
Kyckling, kanin, anka		X	2	200	70 - 80
		X	2	200	70 - 80
Kalkon (3-5 kg)		X	2	210	160 - 180
		X	2	200	170 - 180
Gås (2 kg)		X	2	210	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
FISK (1 kg) Braxen, abborre, tonfisk, lax, torsk		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	60 - 80
FISK (> 1 kg - i skivor) Svärdfisk, tonfisk		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
GRÖNSAKER Fyllda paprikor, fyllda tomater, ugnsbakad potatis		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
EFTERRÄTTER, BAKVERK, OSV. Sockerkakor		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Ostkakor		X	2	190	60 - 90
		X	2	180	60 - 90
Pajer		X	2	190	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Äppelstrudel, pannkakor		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
Småkakor, kringlor, mördegskakor		X	2	180	20 - 30
		X	2	180	30 - 40
Gräddbakelser, bullar		X	2	180	35 - 45
		X	2	180	35 - 45
Kött- och grönsakspajer, pajer fyllda med frukt, t.ex. ananas, persika		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	45 - 55
Lasagne, potatisgratäng, cannelloni, ugnsbakad pasta		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Bröd		X	2	210	30 - 40
		X	2	210	30 - 40
Pizza		X	2	225	15 - 20
		X	2	210	20 - 30
Vol-au-vent		X	2	210	20 - 30
		X	2	200	30 - 40
Suffléer		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	50 - 60

MATLAGNINGSÖVERSIKT FÖR GRILLFUNKTIONEN

LIVSMEDEL	Funktion	Förvärmning	Ugnsfals (från botten)	Temperatur (°C)	Koktid (min)
Toast (rostat bröd)		X	3-4	200-225	10 - 15
Revbensspjäll		X	3-4	200-225	30 - 40
Kotletter		X	3-4	200-225	30 - 40
Korv		X	3	200-225	30 - 40
Fläskkotlett		X	3	200-225	30 - 40
Fisk (i skivor)		X	3	200-225	30 - 40
Kycklinglår		X	3	200-225	40 - 50
Grillspett		X	3	200-225	40 - 50
Revbensspjäll		X	3	200-225	40 - 50
Kycklinghalva		X	3	200-225	40 - 50
Kycklinghalva		-	3	200-225	40 - 50
Hel kyckling		-	2-3	200-225	60 - 70
Stek, svinkött, oxkött		-	2-3	200-225	60 - 80
Anka		-	1-2	200-225	60 - 80
Lammlägg		-	1-2	200-225	80 - 100
Rostbiff		-	2	200-225	60 - 70
Ugnsbakad potatis		-	2-3	200-225	40 - 50
Fisk, t.ex. braxen, forell		-	3	190-200	40 - 50

OBS! Koktider och temperaturer är ungefärliga.